

Danium

MAGIE DU THÉ

Chers Clients



Cela fait maintenant 2 mois que notre magasin Magie du Thé a ouvert ses portes. Et grâce à vous c'est un succès.

Afin de vous remercier de votre fidélité et de votre confiance, nous vous offrons ce bon à utiliser lors de vos prochains achats chez Magie du Thé.

De plus, pour faciliter vos achats de Noël, Nous ouvrirons exceptionnellement les Dimanches 16 et 23 Décembre 2007.

*Merci
Fanou*



- 10% sur présentation de ce bon

Dans notre magasin :

MAGIE DU THÉ

(Valide jusqu'au 31 Décembre 2007)

Rue Bas de la Place, 7 – 5000 Namur
(Près de la place d'Armes et du parking Beffroi)
Ouvert : Lundi au Jeudi de 10h à 16h30 - Vendredi et samedi de 10h à 18h
Les Dimanches 16 et 23 Décembre 2007
www.magieduthe.be

www.magieduthe.be (alias www.danium.eu)

Notre site internet a été complètement repensé et rajeuni. N'hésitez pas à le visiter régulièrement. Vous pourrez non seulement acheter en ligne vos thés préférés qui seront expédiés directement chez vous, mais vous pourrez aussi y trouver des informations générales sur le monde magique du thé régulièrement remis à jour.

Faites nous part de vos commentaires et de vos conseils, car votre opinion compte pour nous

Tournez SVP





NOËL APPROCHE

Faites plaisir et faites vous plaisir

Nous vous proposons des idées originales de cadeaux :
Thés, théières, tasses, coffrets, paniers gourmands...

POUR TOUS LES BUDGETS



Recettes de saison

Thé de Noël

Il vous faut pour 8 portions :

- 20 g de thé de Noël
- 125 grs de sucre
- 50 ml de jus de citron frais
- 50 ml de jus d'orange frais
- 2 litres d'eau
- 1 filtre à thé

Préparation

Prenez votre filtre à thé et mettez-y 20 grs de thé de Noël

Faites chauffer l'eau, incorporez-y le sucre et le thé.

Faites bouillir le tout en remuant pour faire dissoudre le sucre. Retirez le sachet et laissez reposer 5 minutes. Puis ajoutez vos jus d'orange et de citron et dégustez.

Vin chaud

Il faut pour 12 portions :

- 1,5 litre de vin
- 250 g de sucre roux
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- raisin sec, amande effilée.
- 20 grs de thé de Noël (mis dans un filtre ou un petit sac en tissu/papier)

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition très doucement. Laisser frémir 5 minutes.

Servir très chaud dans des verres.

Disposer une rondelle d'orange par verre.

Astuces :

Flamber le vin, au début, enlève l'acidité.